

济南煲仔饭培训，包学包会培训

产品名称	济南煲仔饭培训，包学包会培训
公司名称	青岛膳学派餐饮管理有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	山东省青岛市城阳区重庆北路93号（注册地址）
联系电话	13687676162

产品详情

济南煲仔饭培训，包学包会培训016

膳学派煲仔饭种类包括：

鱼香肉丝煲仔饭、黑椒牛柳煲仔饭、豉汁排骨煲仔饭、广式腊味煲仔饭、咸鱼茄子煲仔饭、火爆腰花煲仔饭、牛肉滑蛋煲仔饭、滑鸡冬菇煲仔饭、香辣牛肉煲仔饭、泡椒鳝鱼煲仔饭、回锅牛肉煲仔饭、宫保鸡丁煲仔饭、酸菜鱼片煲仔饭、青椒肉丝煲仔饭、咸鸭大豆煲仔饭、土豆牛肉煲仔饭、杭椒小炒肉煲仔饭等

煲仔饭店投资费用低，而且运营成本小，而且工作环境无油烟困扰，环保卫生，无污染，而且种类多系列广，不用做单一的煲仔饭生意，还可以在店铺里经营各种滋补汤品系列、营养粥系列、特色小吃系列、各种馄饨技术等，可以说是做到更全面，满足人们更多的消费需求。

好吃的煲仔饭有两个不容忽视的特征，一是跟煲上桌的调味汁，揭开盖子浇在饭上，有滋滋的响声，此为画龙点睛之笔，看上去黑又亮，全看调汁师傅的手艺了；另一处是晶莹剔透的丝苗米被光滑的煲底烧出的一层金黄的锅巴，与普通锅巴不同的是不但脆而且滋味深长，实为一煲之精华，这不但取决于火候，还视乎煲仔本身的品质，好的煲仔里面是有一层光亮的釉底，如果布满砂眼则万万不行。还有，洗碗工也要细心，要用钢丝刷把上一锅的残留刷得一干二净才成。

煲仔饭的传统品种主要有豆豉排骨饭、腊味饭、滑鸡饭、黄鳝饭、田鸡饭、咸鱼香肉饭等，正宗的要用丝苗香米，取其坚实细密晶莹，口感好、滋味浓又易被汤汁浸烂。一般而言，生米生菜一锅煮就，以豆豉排骨饭为例，洗米上锅，煮六七成熟时揭开盖子，加入调好味汁的生排骨，沿煲边淋入酱汁香油，微火焖至饭收水，起锅巴。起盖后加入香葱，铺上青绿油菜，如果是黄鳝或田鸡时间可短一些，若是牛肉还要再长一点，要注意的是饭菜要兼顾，这就是火候了。好吃的煲仔饭有两个不容忽视的特征，一是跟煲上桌的调味汁，揭开盖子浇在饭上，有滋滋的响声，此为画龙点睛之笔，看上去黑又亮，全看调汁师傅的手艺了；

教学内容：

- 1、煲仔饭原料的选购
- 2、煲仔饭食材的预加工
- 3、煲仔饭味型确定
- 4、煲仔饭系列味汁的调制
- 5、煲仔饭加工的基本标准
- 6、煲仔饭加工的工艺步骤
- 7、煲仔饭的拌料方法

膳学派实操练习：

- 1.备原材料，老师旁边检查指导
- 2.自己操作所有流程，制作出成品，老师旁边检查指导
- 3.学员自我思索制作重点环节，老师引导，熟透操作流程